

Brze mini štrudle sa makom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kockekvasca**
- **2 dlmleka**
- **1 jaje**
- **75 g putera**
- **75 gmasti**
- **2 kašikešecera**
- **650 gbrašna**
- **1 prstohvat soli**

Za fil:

- **250 g mlevenog maka**
- **2 dlmleka**
- **1 šola (od 2 dl)šecera**
- **2 kesicevanilin šecera**

Za premaivanje:

- **1 žumance**
- **par kapiulja**

Priprema

Za fil: Prokuvati mleko. Šecer, vanilin šecer i mak pomešati i zaliti prokuvanim mlekom. Ostaviti da se ohladi.

Kvasac i šecer staviti u mlako mleko i ostaviti da kvasac nadoe. U posudu staviti mast i puter, dodati jaje i kvasac i postepeno dodavati brašno. Umesiti glatko mekano testo koje se ne lepi za prste. Testo podeliti na 4 jednaka dela, ne cekati da raste. Uzeti jedan deo i razvuci u pravougaonik.

Premazati 1/4 ohlaenog maka.

Uviti u štrudlu.

Postupak ponoviti sa ostatkom testa i maka. Reati u pleh. Premazati umucenim žumancetom sa par kapi ulja.

Staviti u rernu i tada je ukljuciti na 180 stepeni. Peci dok ne dobiju lepu žutu boju.

Savet